

Hirschroulade mit Kartoffelpüree und Rotkohlsalat

Vorbereitungszeit: ca. 40 Minuten

Garzeit: ca. 40 Minuten

Wartezeit: ca. 15 Minuten

Für 2 Portionen:

Für die Roulade

100 g Maronen, gegart und vakuuiert
2 EL Cranberries, getrocknet
50 g Speck, durchwachsen
4 Hirschsteaks, Küchenfertig (à ca. 100 g)
2 EL Senf, mittelscharf
300 ml Wildfond
2 EL Sonnenblumenöl
100 ml Rotwein, trocken
1 EL Maisstärke
Salz
Pfeffer

Für das Püree

400 g Kartoffeln, mehlig kochend
80 ml Milch
1 EL Butter
1 EL Senf, grobkörnig
Salz
Muskatnuss

Für den Salat

200 g Rotkohl
2 EL Apfelessig
2 EL Zucker
1 Prise Nelke, gemahlen
2 EL Kürbiskernöl
4 Stiele Petersilie
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

Utensilien: Brett, Messer, Schüsseln,
Plattierisen, Löffel, Holzspieße,
Miele Herd/Backofen, Töpfe,
Miele Bräter mit Deckel, Sparschäler, Sieb,
Kartoffelstampfer, Muskatreibe, Schnee-
besen, Miele Induktionskochfeld

Zubereitung:

- 1 Speck in feine Würfel schneiden. Maronen und Cranberries hacken. Alles in einer Schale vermischen. Steaks waschen, trocken tupfen und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Senf einstreichen und die Maronenmischung auf beiden Steaks, gleichmäßig verteilen. Rouladen aufrollen und mit Holzspießen verschließen.
- 2 Backofen vorheizen (Heißluft plus: 175 °C). Wildfond in einem Topf aufkochen. Öl in einem Bräter erhitzen und die Rouladen darin rundherum ca. 5 Minuten anbraten. Mit Wildfond ablöschen, aufkochen lassen und mit geschlossenem Deckel im Backofen, auf mittlerer Schiene, ca. 40 Minuten zu Ende garen.
- 3 Für das Püree Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Kartoffeln in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Wasser abgießen, Milch, Senf und Butter zugeben und fein zerstampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Das Püree warmhalten.
- 4 Für den Salat Rotkohl waschen, trocken schütteln, die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit Essig, Zucker, Salz, Pfeffer, Nelke und Muskat 4–5 Minuten verkneten. Anschließend ca. 30 Minuten ziehen lassen, abtropfen und die Flüssigkeit auffangen.
- 5 Für die Vinaigrette aufgefangenen Rotkohlsaft mit Salz und Pfeffer abschmecken und Olivenöl langsam unterrühren. 6 EL Vinaigrette mit Rotkohlsalat vermengen. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Vinaigrette und Petersilie mit dem Rotkohl vermischen.
- 6 Den Bräter aus dem Ofen nehmen und die Rouladen aus dem Fond heben. Den Fond mit Rotwein auffüllen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Stärke mit 2 EL Wasser verrühren und den Fond damit binden. Die Rouladen zugeben und weitere ca. 10 Minuten köcheln lassen. Rouladen, Püree und Salat auf Tellern anrichten. Die Rouladen mit Soße beträufeln.

Tip: Wer keinen Hirsch bekommt, kann auch ersatzweise Rinderoberschale nutzen.

Einstellung für die Rouladen und die Soße:

Betriebsart Induktionskochfeld: TempControl, Twin Booster, Köchelstufe
Betriebsart Backofen: Heißluft plus
Temperatur: 175 °C
Garzeit: 40 Minuten

Einstellung für das Püree:

Betriebsart Induktionskochfeld: TempControl, Bratstufe III, Köchelstufe